

Wintermärchen

KOMPLET Honig-Lebkuchen



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:

KOMPLET Honig-Lebkuchen,
Grundteig
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 320 g

Belag:

KOMPLET Persipan-Makronenmasse 200 g
Aprikosenkonfitüre 60 g
Mandeln, gestiftet, geröstet 25 g

Fruchtauflage:

Birnen, Segmente (Dosenfrüchte) 470 g

Masse:

KOMPLET Quarkfülle 550 g
Speisequark, Magerstufe 1.300 g
Vollei 320 g
Zucker 160 g
Speiseöl 260 g
Wasser 920 g

Gesamtmasse 3.510 g

Zum Unterrühren:

KOMPLET Kiddy Choco 30 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose,
Aprikosen Geleeguss
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 150 g

Gesamtgewicht 4.765 g

Verarbeitung:

Den Honiglebkuchenteig laut Grundrezeptur herstellen. Danach auf ca. 1,5 mm ausrollen, auf vorbereitete Bleche legen und anbacken.

Einwaage

Lebkuchenteig: 320 g / Blech

Backtemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 6 Minuten

Die **KOMPLET Persipan-Makronenmasse** und die Aprikosenkonfitüre mit dem Flachteigschläger glatt arbeiten und auf dem Lebkuchenboden verstreichen.

Einwaage angemachte

Persipanfüllung: ca. 260 g / Blech

Die Mandelsplitter aufstreuen und die Birnensegmente auflegen.

Einwaage :

Mandelsplitter ca. 25 g / Blech

Birnensegmente ca. 470 g / Blech

Die Zutaten der Masse mit dem groben Besen im mittleren Gang glatt rühren.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

400 g der Masse mit dem weichen **KOMPLET Kiddy Choco** kurz glatt rühren.

Die helle Masse gleichmäßig auf den Lebkuchenboden aufstreichen.

Die dunkle Masse über die helle Masse geben und wie bei einem Marmorkuchen marmorieren.

Einwaage Masse: ca. 3.540 g / Blech

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 70 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Aus Gutem das Beste backen!

Wintermärchen

KOMPLET Honig-Lebkuchen



Grundrezeptur KOMPLET Honig-Lebkuchen

Zum Mischen:

Honig	450 g
Wasser	250 g

Zum Unterkneten:

KOMPLET Honig-Lebkuchen	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	500 g
Gesamtgewicht	2.200 g

Verarbeitung:

Den Honig und das Wasser zusammen auf ca. 45 °C erwärmen.

Danach mit **KOMPLET Honig-Lebkuchen** im langsamen Gang kneten und zum Schluss das Weizenmehl unterheben.

Knetzeit (Spirale): 2 - 3 Minuten

Teigruhe: 24 Stunden

Grundrezeptur KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99